BF1N4T094
BF1N4T095
BF1N4T023

Built-in Oven

user manual

Planet First **100% Recycled Paper**

This manual is made with 100% recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

BF1N4T094_SLI-00191G_EN.indd 1 02/02/2012 14:59:22

using this manual

Thank you for choosing a SAMSUNG Built - In Oven.
This user Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this Owner's Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:

WARNING or CAUTION	**Important**	**Note**

safety instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

ELECTRICAL SAFETY

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

- This appliance must be connected to the mains power supply only by a **specially licensed electrician**.
- In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.
- **Repairs** should be performed by a **licensed technician** only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service Centre or your dealer.
- If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorised service agent.
- Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.
- The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.
- The rating plate is located on the right side of the door.
- The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.
- Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

⚠ **WARNING**: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

⚠ **WARNING**: The appliance should be powered down before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. During oven operation, the interior surfaces become very hot.

BF1N4T094_SLI-00191G_EN.indd 2 02/02/2012 14:59:22

SAFETY DURING OPERATION

- This oven has been designed only for the cooking of household foods.
- During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.
- Never store flammable materials in the oven.
- The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.
- When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.
- When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.
- Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.
- Frozen foods such as pizzas should be cooked on the Big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
- Do not pour water into the oven bottom when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.
- The oven door must be closed during cooking.
- Do not line the oven bottom with aluminium foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminium foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.
- Fruit juices will leave stains, which can become indelible on the enamel surfaces of the oven. When cooking very moist cakes, use the deep pan.
- Do not rest bakeware on the open oven door.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible person ensuring that they are using the appliance safely.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

⚠ **WARNING:** Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.

DISPOSAL INSTRUCTIONS

Disposing of the packaging material

- The material used to package this appliance is recyclable.
- Dispose of the packaging materials in the appropriate container at your local waste disposal facility.

Disposing of old appliances

⚠ **WARNING**: Before disposing of old appliances, make them inoperable so that they cannot be a source of danger.

To do this, disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.
To protect the environment, it is important that old appliances are disposed of in the correct manner.

- The appliance must not be disposed of with household rubbish.
- You can obtain information about collection dates and public refuse disposal sites from your local refuse department or council.

BF1N4T094_SLI-00191G_EN.indd 3 02/02/2012 14:59:22

installation

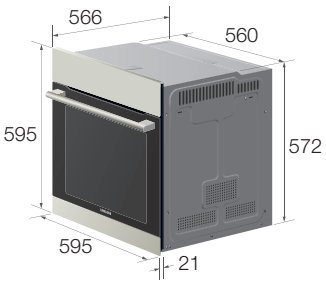
Safety instructions for the installation

This oven may be installed only by an approved electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains and in so doing for observing the relevant safety regulations.

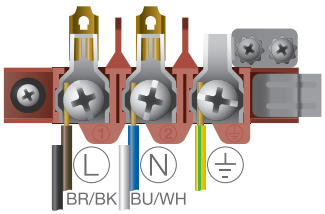
- Ensure protection from live parts when installing the oven.
- The kitchen cabinet in which the oven is built in must satisfy stability requirements as specified in DIN 68930.

Technical specifications

Input voltage / frequency	230 V ~ 50 Hz
Volume (usable capacity)	65 ℓ
Output rating	max. 3400 W
Net weight	approx. 33 kg
Weight with packaging	approx. 37 kg
Housing (W x H x D)	595 x 595 x 566 mm
Oven interior (W x H x D)	440 x 365 x 405 mm



Power connection



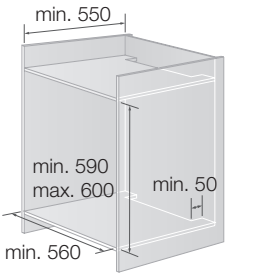
If the appliance is not connected to the mains with a plug, a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm contact spacing) must be provided in order to satisfy safety regulations. The power cable (H05 RR-F or H05 VV-F, min. 1.5 m, 1.5 ~ 2.5 mm²) must be of sufficient length to be connected to the oven, even if the oven stands on the floor in front of its built-in cabinet. Open the rear connection cover of the oven with a screwdriver and loosen the screws of the cable clamp before you connect the power lines to the relevant connection terminals. The oven is earthed via the (⏚)-terminal. If the oven is connected to the mains with a plug, this plug must remain accessible after the oven is installed. Samsung will take no responsibility for accidents that originate from a missing or faulty earth connection.

Installation in the cabinet

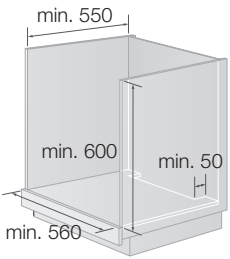
This is a built-in oven, which needs to be installed into an upper or lower cabinet.

- Observe minimum distances.
- Fix oven on both sides using screws

After installation, remove the vinyl protective film from the door to the appliance and the protective film from the interior surfaces of the oven.



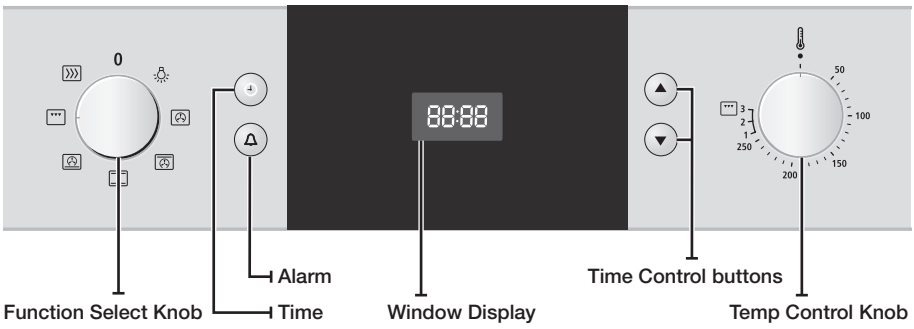
Upper Cabinet



Lower Cabinet

BF1N4T094_SLI-00191G_EN.indd 4 02/02/2012 14:59:24

OVEN CONTROLS



Front design

The front panel is available in various material and color options including stainless steel, white, black and glass. For purposes of quality improvement, the appearance may be subject to change.

The Function Select Knob and the Time Control Knob are pop - up knobs. Simply push to turn. (Optional)

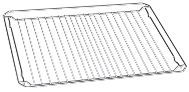
ACCESSORY

CAUTION: Be sure to attach the accessory correctly to the racks. Trays need to have at least 2 cm space towards the bottom of the oven, otherwise the enamel surface could be damaged.

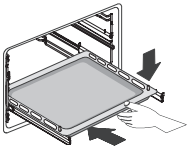
WARNING: Be very carefull removing meals and/or accessories out of the oven. Hot meals, accessories and surfaces can burn you!

Baking tray
The baking tray could be used for the preparation of cakes, cookies and other pastries.

Dripping tray (Optional)
The (deep) dripping tray is good for roasting. It can be used in combination with the small grid to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven.



Big grid
The big grid should be used for grilling and roasting meals. You could use it with casseroles and other baking pots.



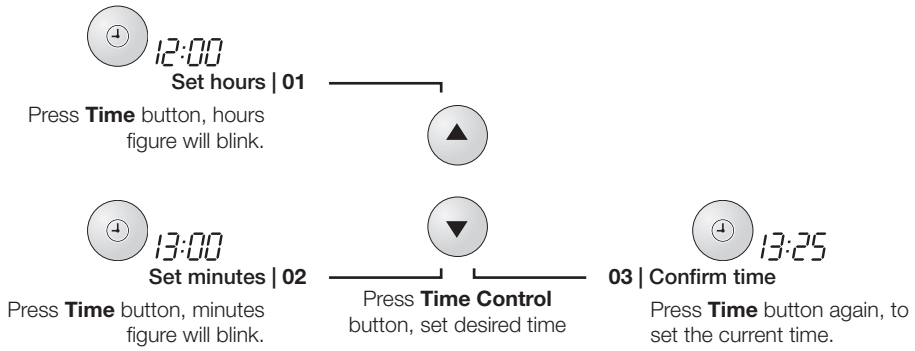
Telescopic slide guide (Optional)
- To insert the grid, baking or roasting pan, first slide out the telescopic guides for one particular level.
- Place the tray or pan on the guides and push them back completely into the oven. Close the oven door only after you have pushed the telescopic guides into the oven

BF1N4T094_SLI-00191G_EN.indd 5 02/02/2012 14:59:25

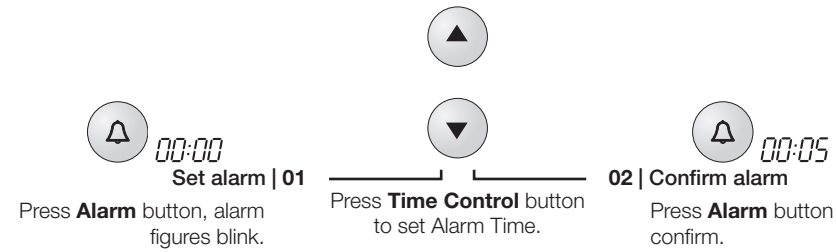
oven use

TIME SETTING

When connecting the power for the first time, please use the product after setting the time.

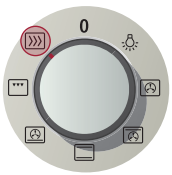

12:00
Set hours | 01
Press **Time** button, hours figure will blink.
13:00
Set minutes | 02
Press **Time** button, minutes figure will blink.
Press **Time Control** button, set desired time
13:25
03 | Confirm time
Press **Time** button again, to set the current time.

SET ALARM


00:00
Set alarm | 01
Press **Alarm** button, alarm figures blink.
Press **Time Control** button to set Alarm Time.
00:05
02 | Confirm alarm
Press **Alarm** button to confirm.

If you want to stop the timer operation, set the Alarm to 0:00.
While it is operating, press the Time Button to display the clock for the current time.

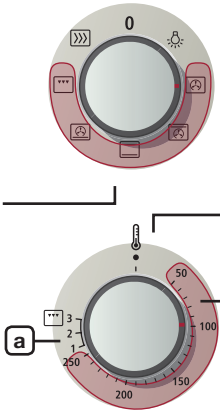
USING THE FAST PREHEATING MODE



If you use the **FAST PREHEATING** option, you can increase the temperature up to the set value in no time.
This will drastically shorten your waiting time until the preheating is done.
Use the **FAST PREHEATING** option to increase the temperature to the set value until the preheating is completed. Then switch to Cooking mode before proceeding.
However, you do not need to use **FAST PREHEATING** for grilling food.

BF1N4T094_SLI-00191G_EN.indd 6 02/02/2012 14:59:25

USING THE COOKING MODE



Set cooking mode | 01

Turn **Function Select Knob**, set desired the cooking mode.

02 | Set temperature

Select the desired temperature by turning the **Temp Control Knob**.

a Grill temperature
- **1:** Low
- **2:** Medium
- **3:** High

b Set the temperature for all cooking other than grilling.

If you select the Grill function and set the temperature between 50 °C and 250 °C, or if you select Normal Cooking mode and set the temperature between Grill 1 and 3, you are asked to reset the temperature with a buzzer and popup message.

Only Lamp On

Oven functions

	Convection The heat generated by the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for frozen dishes and baking. Suggested temperature: 170°C
	Top Heat + Convection The heat generated by the upper heating system and the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for roasting crusty dishes like meat. Suggested temperature: 190°C
	Conventional Heat is emitted from the upper and lower heating system. This function should be used for standard baking and roasting of almost any type of dishes. Suggested temperature: 200°C
	Bottom Heat Convection The heat generated by the lower heating system and the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for pizzas, bread and cakes. Suggested temperature: 190°C
	Large Grill Heat is emitted from the large area grill. This function should be used for scalloped dishes like lasagne and grilling meat. Suggested temperature: Medium

BF1N4T094_SLI-00191G_EN.indd 7 02/02/2012 14:59:26

test dishes

According to standard EN 60350

Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven.

Type of Food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking Mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
Small Cake	Baking Tray	2	Conventional	170-190	15-25
Fatless Sponge Cake	Baking tin on Big grid (Dark coated, ø 26 cm)	1	Conventional	160-180	25-35
Apple Pie	Big grid + Baking tray + 2 Springform cake tins (Dark coated, ø 20 cm)	1 + 3	Convection	170-190	80-100
	Big grid + 2 Springform cake tins (Dark coated, ø 20 cm)	1 Placed diagonally	Conventional	180-200	75-90

Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.
Use this function with the maximum temperature setting of high.

Type of Food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking Mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
White Bread Toast	Big grid	5	Large Grill	high	1st: 1-2 2nd: 1-1½
Beef Burgers	Big grid Deep pan (to catch drippings)	4 3	Large Grill	high	1st: 7-10 2nd: 5-8

BF1N4T094_SLI-00191G_EN.indd 8 02/02/2012 14:59:26

HAND CLEANING

Make sure the oven and accessory is cool before cleaning.

Oven Interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- Do not use scouring pads or cleaning sponges.
- To remove stubborn soil, use a special oven cleaner.
- The cover casing should be cleaned using hot water, detergent and a soft nylon brush.

Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or other abrasive materials.

Oven Exterior

- For cleaning the exterior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Dry with kitchen roll or a dry towel.
- Do not use scourers, caustic cleaners or abrasive products.

Stainless steel oven fronts

- Do not use steel wool, scouring pads or other abrasives. They may damage the finish.

Aluminium oven fronts

- Wipe the surface gently with a soft clean cloth or microfiber cloth and a mild window cleaning detergent.

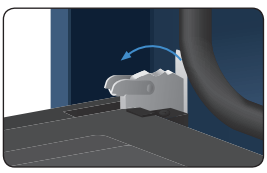
Accessory

- Wash the accessory after every use and dry it with a kitchen towel. If necessary, lay in warm soapy water for about 30 minutes for easier cleaning.

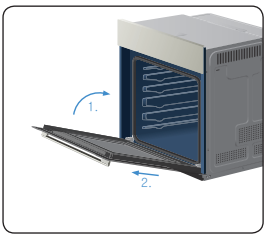
DOOR REMOVAL

For normal use, the oven door must not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning purposes, follow these instructions.

CAUTION: The oven door is heavy.



1. Open the door and flip open the clips at both hinges completely.

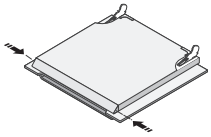


2. Close the door by approximately 70°. With both hands, grasp the sides of the oven door at its middle and pull-lift until the hinges can be taken out.

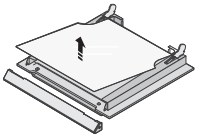
BF1N4T094_SLI-00191G_EN.indd 9 02/02/2012 14:59:28

DOOR GLASS REMOVAL

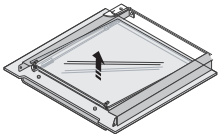
The oven door is equipped with three sheets of glass placed against each other. These sheets can be removed for cleaning.



1. Press the both buttons on the left and right sides of the door.



2. Detach the covering and remove glass 1 from the door.



3. Lift glass 2 and Clean the sheets with warm water or washing-up liquid and polish dry them with a soft clean cloth.

The Door-Glass is different from 2EA to 4EA model by model.
But, the method of the disassembly and assembly is same.

When assembly the inner glass 1, put printing to direction below.

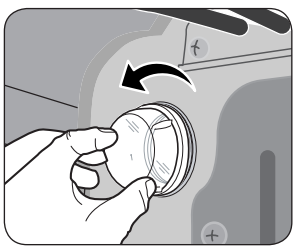
BULB EXCHANGE

Danger of electric shock!
Before replacing any of the oven bulbs, take the following steps:

- Switch oven Off.
- Disconnect the oven from the mains.
- Protect the oven light bulb and the glass cap by laying a cloth on the bottom of the oven compartment.
- Bulbs can be purchased from the SAMSUNG Service Centre.

Rear oven lamp

1. Remove cap by turning anticlockwise and remove the metal ring, the sheet ring and clean the glass cap. If necessary, replace the bulb with a 25 watt, 230 V, 300 °C heat-resistant oven light bulb.
2. Clean the glass cap, the metal ring and the sheet ring if necessary.
3. Fit the metal and the sheet ring to the glass cap.
4. Place glass cap where you have removed it in step 1 and turn it clockwise to keep it in place.



BF1N4T094_SLI-00191G_EN.indd 10 02/02/2012 14:59:28

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
What should I do if the oven doesn't heat up?	• The oven may not be switched on. Switch the oven on. • The clock may not be set. Set the clock (see section "Time Setting"). • Check to see if the required settings have been applied. • A household fuse may have blown or a circuit breaker may have tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call an authorised electrician.
What should I do if, even though the oven function and temperature have been set, the oven does not heat up?	• There may be problems with the internal electrical connections. Call your local service centre.
What should I do if an error code appears and the oven does not heat up?	• There is a fault in the internal electrical circuit connection. Call your local service centre.
What should I do if the time display is blinking?	• There was a power failure. Set the clock (see section "Time Setting").
What should I do if the oven light doesn't illuminate?	• The oven light is faulty. Replace the oven light bulb (see section "Bulb Exchange").
What should I do if the oven's fan is running without having been set?	• Following use, the oven's fan runs until the oven has cooled down. Call your local service centre if the fan continues to run after the oven has cooled down.

ERROR AND SAFETY CODES

CODE	PROBLEM	SOLUTION
E-**[1)] -SE-	An error of the oven may cause low performance and problems in safety. Stop using the oven immediately.	Call local SAMSUNG service centre.
5-01	SAFETY SHUTOFF Oven has continued operating at set temperature for prolonged time.	Turn oven off and remove food. Allow oven to cool before using again.
----	If you did not select an appropriate temperature for the mode.	Select the correct temperature for the mode. (see section "Using the Fast Preheating mode")

1) * refers to all numbers or characters.

BF1N4T094_SLI-00191G_EN.indd 11 02/02/2012 14:59:28

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BAHRAIN	8000-4726	www.samsung.com
Egypt	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
Morocco	080 100 2255	
Oman	800-SAMSUNG (726-7864)	
Saudi Arabia	9200-21230	
Turkey	444 77 11	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	

Code No.: DG68-00191G

BF1N4T094
BF1N4T095
BF1N4T023

Встраиваемый духовой шкаф

Инструкция для пользователя

Planet First **100% Recycled Paper**

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

представьте возможности

Благодарим за приобретение данного изделия компании Samsung. Зарегистрируйте свое изделие по адресу:

www.samsung.com/register

SAMSUNG

BF1N4T094_SLI-00191G_RU.indd 1 02/02/2012 15:07:19

Как пользоваться этой инструкцией

Благодарим вас за покупку встраиваемого духового шкафа компании SAMSUNG. В данной Инструкции для пользователя содержится важная информация о мерах предосторожности, а также инструкции, предназначенные для помощи в использовании и обслуживании вашего духового шкафа.
Перед началом использования вашего духового шкафа прочтите эту инструкцию для пользователя и сохраните ее для использования в дальнейшем.

В тексте инструкции используются следующие символы:

ВНИМАНИЕ! или ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	**Важно**	**Примечание**

Инструкции по технике безопасности

Это духовой шкаф должен устанавливать только квалифицированный специалист. Специалист по установке несет ответственность за подключение изделия к сети переменного тока в соответствии с существующими правилами по технике безопасности.

ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ

Если духовой шкаф был поврежден при транспортировке, не подключайте его.

- Подключение этого изделия к сети переменного тока должен выполнять только электрик, имеющий специальную лицензию.
- В случае неисправности или повреждения изделия не пытайтесь включать его.
- Ремонт должен выполнять только квалифицированный технический персонал. Ремонт, выполненный людьми, не имеющими необходимой квалификации, может привести к серьезной опасности для вас и других людей. Если ваш духовой шкаф нуждается в ремонте, свяжитесь с сервисным центром компании SAMSUNG или с магазином, в котором вы покупали духовой шкаф.
- Если электрический кабель поврежден, его необходимо заменить на специальный кабель или комплект для подключения к электросети, которые можно приобрести у изготовителя или его авторизованного агента по обслуживанию.
- Не допускайте прикосновения электрических выводов или кабелей к духовому шкафу.
- Духовой шкаф должен подключаться к сети переменного тока с использованием соответствующего автоматического выключателя или плавкого предохранителя. Никогда не используйте вилки-переходники и удлинители.
- Табличка с паспортными данными расположена на правой стороне дверцы.
- При проведении ремонта или чистки электропитание изделия должно быть отключено.
- Будьте осторожны при включении электроприборов в розетки, расположенные рядом с духовым шкафом.
- Дети или лица преклонного возраста, а также лица с недостаточными физическими возможностями не должны пользоваться изделием без вашего присмотра или не получив инструкций по правильному пользованию изделием.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Во время пользования духовым шкафом доступные для прикосновения детали могут становиться горячими. Во избежание ожогов не позволяйте маленьким детям приближаться к нему.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Перед заменой лампы освещения отключите электропитание духового шкафа, чтобы предотвратить поражение электрическим током. Во время работы духового шкафа внутренние поверхности становятся очень горячими.

BF1N4T094_SLI-00191G_RU.indd 2 02/02/2012 15:07:20

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- Этот духовой шкаф предназначен только для приготовления пищи в домашних условиях.
- Во время работы духового шкафа внутренние поверхности становятся горячими и могут вызвать ожоги. Не прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним поверхностям духового шкафа до тех пор, пока они не остынут.
- Никогда не храните воспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.
- Поверхности духового шкафа становятся горячими во время его работы с высокой температурой в камере в течение длительного периода времени.
- Во время приготовления пищи будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как может произойти выброс струи горячего воздуха и пара.
- При приготовлении блюд, содержащих алкоголь, он может испаряться из-за высоких температур. Эти пары могут воспламениться при контакте с горячими элементами духового шкафа.
- Для вашей безопасности не используйте для чистки духового шкафа устройства, в которых для чистки используются вода или пар высокого давления.
- При использовании духового шкафа дети должны находиться на безопасном расстоянии от него.
- Замороженные блюда, такие как пицца, необходимо приготовлять на большой решетке. При использовании поддона для выпекания может произойти его деформация из-за большой разницы температур.
- Не наливайте воду на дно горячего духового шкафа. Это может вызвать повреждение эмалированной поверхности.
- Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта.
- Не покрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой и не ставьте на него поддоны или формы для выпекания. Алюминиевая фольга препятствует распространению тепла, что может привести к повреждению эмалированных поверхностей и испортить приготавливаемое блюдо.
- Фруктовые соки могут оставить несмываемые пятна на эмалированных поверхностях духового шкафа. При приготовлении сильно пропитанных пирогов используйте глубокий противень.
- Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.
- В целях обеспечения безопасности не допускайте использование изделия детьми или инвалидами без вашего присмотра.
- Не позволяйте детям играть с духовым шкафом.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не отключайте прибор от питания после завершения приготовления блюда.

ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Утилизация упаковочных материалов

- Материалы, используемые для упаковки этого изделия, пригодны для повторной переработки.
- Утилизация упаковочных материалов должна производиться в соответствующие контейнеры на вашем местном пункте утилизации мусора.

Утилизация вашего старого духового шкафа

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Перед утилизацией старой бытовой техники приведите ее в неработоспособное состояние, чтобы она не могла служить источником опасности.

Для этого отключите духовой шкаф от сети переменного тока и отрежьте кабель электропитания.

Для защиты окружающей среды важно правильно утилизировать старую бытовую технику.

- Духовой шкаф нельзя выбрасывать вместе с бытовым мусором.
- Информацию о датах и местах, в которых централизованно производится утилизация, вы можете получить в местных органах власти или в организации, занимающейся утилизацией мусора.

BF1N4T094_SLI-00191G_RU.indd 3 02/02/2012 15:07:20

Установка

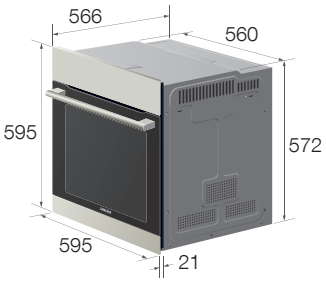
⚠ Правила техники безопасности при установке

Установку этого изделия должен выполнять квалифицированный электрик. Он несет ответственность за подключение изделия к сети переменного тока и за соблюдение при подключении соответствующих правил техники безопасности.

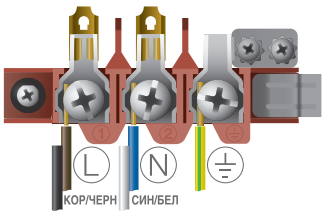
- При установке необходимо обеспечить защиту от прикосновения к деталям духового шкафа, находящимся под напряжением.
- Предмет кухонной мебели, в который встраивается духовой шкаф, должен отвечать по устойчивости требованиям стандарта DIN 68930.

Технические характеристики

Входное напряжение / частота	230 В ~ 50 Гц
Объем камеры (полезный)	65 л
Выходная мощность	макс. 3400 Вт
Масса нетто	около 33 кг
Масса в упаковке	около 37 кг
Корпус (Ш x В x Г)	595 x 595 x 566 мм
Внутренняя камера (Ш x В x Г)	440 x 365 x 405 мм



Подключение к сети переменного тока



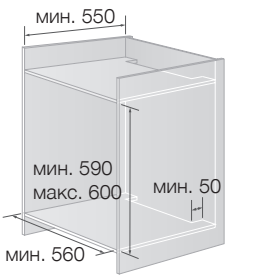
Если духовой шкаф не подключается к электросети с помощью вилки, необходимо установить со стороны подачи электропитания отключающее устройство, у которого размыкаются все полюса (с расстоянием между контактами не менее 3 мм), чтобы удовлетворить требованиям техники безопасности. Электрический кабель (H05 RR-F или H05 W-F, минимум 1,5 м, 1,5~2,5 мм^2) должен быть достаточно длинным, чтобы его можно было подключить к встраиваемому духовому шкафу, стоящему на полу перед предметом кухонной мебели, в который он встраивается. Откройте крышку клемм на задней стенке духового шкафа с помощью отвертки и полностью отверните винты хомута кабеля перед подключением электрических проводов к соответствующим клеммам. Провод заземления должен подключаться к клемме (⏚) духового шкафа. Если духовой шкаф подключается к электросети с помощью вилки, она должна оставаться доступной после встраивания духового шкафа. Компания Samsung не несет никакой ответственности за несчастный случай, произошедшей из-за отсутствия или неисправности заземления.

Установка в шкаф

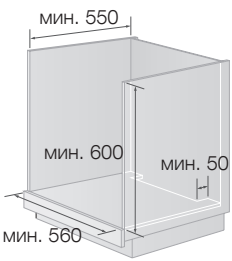
Это встраиваемый духовой шкаф, который следует устанавливать в верхний или нижний шкаф кухонной мебели.

- Соблюдайте требования по минимальным зазорам.
- Закрепите духовой шкаф по месту с каждой стороны при помощи винтов.

После установки удалите виниловую защитную пленку с дверцы и защитную пленку с внутренних поверхностей духового шкафа.



Верхний шкаф



Нижний шкаф

Составные части и функциональные особенности

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Дизайн передней панели

Имеются варианты изготовления передней панели из разных материалов, включая нержавеющую сталь и стекло, кроме того, она может быть белого или черного цвета. Внешний вид панели может изменяться для усовершенствования изделия.

Ручка выбора режима и ручка установки времени – утапливаемые переключатели. Просто нажмите на них для активации. (Опция)

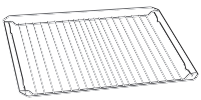
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Проверяйте правильность установки принадлежностей в направляющие. Противни должны устанавливаться так, чтобы между ними и днищем камеры духового шкафа имелся зазор не менее 2 см, иначе может получить повреждения поверхность эмали.

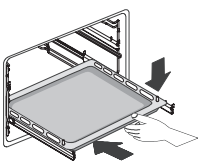
ВНИМАНИЕ! Соблюдайте осторожность, вынимая пищу и принадлежности из духового шкафа. Вы можете получить ожог от прикосновения к горячей пище, принадлежностям и поверхностям.

Противень для выпекания
Этот противень можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки.

Глубокий противень (не во всех моделях)
(Глубокий) противень хорошо использовать при жаренье. Он может использоваться в сочетании с решеткой, чтобы выделяющиеся при приготовлении жидкости не капали на дно духового шкафа.



Большая решетка
Большую решетку следует использовать для приготовления блюд на гриле и для жаренья. На нее можно ставить керамические кастрюли и формы для выпекания.



Телескопические выдвигаемые направляющие (не во всех моделях)

- Чтобы установить решетку, противень для выпекания или противень для сбора жидкости, сначала выдвиньте телескопические направляющие на нужном уровне.
- Поместите противень или решетку на направляющие и вдвиньте направляющие в камеру духового шкафа до упора. Закрывайте дверцу духового шкафа только после того, как полностью вдвинули телескопические направляющие в камеру духового шкафа.

BF1N4T094_SLI-00191G_RU.indd 5 02/02/2012 15:07:22

Использование духового шкафа

УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

Если питание подключается впервые, установите время перед использованием устройства.

Установите часы | 01

Нажмите кнопку **Часы** и цифры часов начнут мигать.

Установите минуты | 02

Нажмите кнопку **Часы** и цифры минут начнут мигать.

Устанавливайте время, нажимая кнопки **установки времени**

03 | Подтвердите время

Установив текущее время, нажмите кнопку **Часы** еще раз.

УСТАНОВКА КУХОННОГО ТАЙМЕРА

Установите кухонный таймер | 01

Нажмите кнопку **Кухонный таймер** и начнут мигать цифры времени работы таймера.

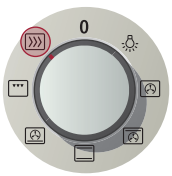
Установите время работы таймера, нажимая кнопки **установки времени**

02 | Подтвердите установленное время

Вновь нажмите кнопку **Кухонный таймер.**

Если вы хотите остановить кухонный таймер, установите время работы таймера 0:00. Чтобы во время работы таймера увидеть текущее время, нажмите кнопку «Часы».

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА БЫСТРОГО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПРОГРЕВА

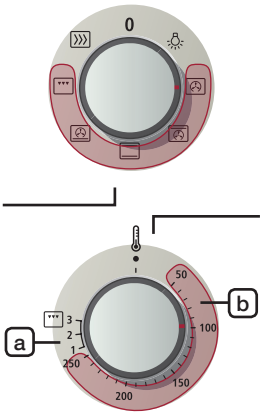


Использование режима **БЫСТРОГО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПРОГРЕВА** дает возможность очень быстро прогреть духовой шкаф до установленной вами температуры.
Это позволит существенно уменьшить время ожидания установления нужной температуры в духовом шкафу. Используйте режим **БЫСТРОГО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПРОГРЕВА** для прогрева духового шкафа до установленной температуры. Затем переключитесь на нужный режим приготовления.

Однако не нужно использовать режим **БЫСТРОГО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПРОГРЕВА** для приготовления в режиме гриля.

BF1N4T094_SLI-00191G_RU.indd 6 02/02/2012 15:07:23

УСТАНОВКА РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Установите режим приготовления | 01

Установите желаемый режим приготовления поворотом **Ручки выбора режима приготовления.**

02 | Установите температуру

Выберите желаемую температуру поворотом **Ручки установки температуры.**

a Температура гриля:
1: Низкая
2: Средняя
3: Высокая

b В этом секторе устанавливается температура для всех режимов приготовления, кроме режима гриля.

Если вы выберете режим гриля и установите температуру в диапазоне от 50 °C до 250 °C или если вы выберете режим приготовления, отличающийся от режима гриля и установите температуру гриля от 1 до 3, будет подан звуковой сигнал и на дисплей будет выведено сообщение о том, что необходимо переустановить температуру.

Работает только освещение.

Режимы работы духового шкафа

Конвекция
Тепло, выделяемое в режиме конвекции, вентиляторы равномерно распределяют по всей камере духового шкафа. Эту функцию следует использовать для приготовления замороженных блюд и выпекания.
Рекомендуемая температура: 170 °C

Верхний нагревательный элемент + конвекция
Тепло, выделяемое верхним нагревательным элементом и нагревателем режима конвекции, вентиляторы равномерно распределяют по всей камере. Эту функцию следует использовать для приготовления блюд с хрустящей корочкой, например, куска мяса.
Рекомендуемая температура: 190°C

Традиционный режим
Тепло выделяют верхний и нижний нагревательные элементы. Эту функцию следует использовать для обычного выпекания и жаренья почти любого типа блюда.
Рекомендуемая температура: 200°C

Нижний нагревательный элемент + конвекция
Тепло, выделяемое нижним нагревательным элементом и нагревателем режима конвекции, вентиляторы равномерно распределяют по всей камере. Эту функцию следует использовать для приготовления пиццы, хлеба и пирогов.
Рекомендуемая температура: 190°C

Большой гриль
Тепло излучает нагревательный элемент гриля, имеющий большую площадь. Эту функцию следует использовать для приготовления таких блюд, как лазанья, а также для жаренья мяса.
Рекомендуемая температура: Средняя

BF1N4T094_SLI-00191G_RU.indd 7 02/02/2012 15:07:23

Пробные блюда

В соответствии со стандартом EN 60350

Выпекание

Рекомендации для выпекания относятся к предварительно прогретому духовому шкафу.

Тип блюда	Посуда и примечания	Уровень духового шкафа	Режим приготовления	Темп., °C	Время приготовления, мин.
Пирожки	Противень для выпекания	2	Традиционный	170-190	15-25
Низкокалорийный бисквитный торт	Форма для выпекания (с темным покрытием, ø 26 см) на большой решетке	1	Традиционный	160-180	25-35
Яблочный пирог	Большая решетка + Противень для выпекания + 2 разъемные формы для пирога (с темным покрытием, ø 20 см)	1 + 3	Конвекция	170-190	80-100
	Большая решетка + 2 разъемные формы для пирога (с темным покрытием, ø 20 см)	1 Поставить по диагонали	Традиционный	180-200	75-90

Приготовление на гриле

Предварительно прогрейте пустой духовой шкаф 5 минут с использованием функции «Большой гриль», установив максимальную температуру поворотом ручки установки температуры в положение «высокая».

Тип блюда	Посуда и примечания	Уровень духового шкафа	Режим приготовления	Темп., °C	Время приготовления, мин.
Тосты из белого хлеба	Большая решетка	5	Большой гриль	Высокая	1-я сторона 1-2 2-я сторона 1-1 1/2
Гамбургеры	Малая решетка Глубокий противень (для сбора стекающего жира)	4 3	Большой гриль	Высокая	1-я сторона 7-10 2-я сторона 5-8

BF1N4T094_SLI-00191G_RU.indd 8 02/02/2012 15:07:23

РУЧНАЯ ЧИСТКА

Перед чисткой убедитесь в том, что духовой шкаф и принадлежности остыли.

Внутренние поверхности духового шкафа

- Для очистки внутренних поверхностей духового шкафа используйте чистую тряпку и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Не чистите вручную уплотнение дверцы.
- Не используйте грубые шлифовальные подушечки или чистящие губки.
- Чтобы удалить стойкие пятна грязи, используйте специальное чистящее средство для духовых шкафов.
- Съемную панель следует чистить с использованием горячей воды, моющего средства и мягкой нейлоновой щетки.

Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие щетки, шлифовальные подушечки или салфетки, металлические мочалки, ножи или другие острые предметы.

Внешние поверхности духового шкафа

- Для чистки внешних поверхностей духового шкафа используйте чистую тряпку и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Вытирайте поверхности насухо бумажным полотенцем или сухим полотенцем.
- Не используйте металлические мочалки, едкие и абразивные чистящие средства.

Передние поверхности духового шкафа из нержавеющей стали

- Не используйте металлические мочалки, шлифовальные подушечки или другие абразивные средства. Они могут повредить покрытие.

Передние поверхности духового шкафа из алюминия

- Аккуратно протрите поверхность мягкой чистой тканью или салфеткой из микроволокна, смоченной мягким средством для чистки стекла.

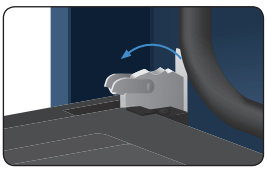
Принадлежности

- Мойте всю посуду и принадлежности после каждого использования и протирайте их насухо кухонным полотенцем. Для облегчения очистки можно замочить их в теплой мыльной воде на 30 минут.

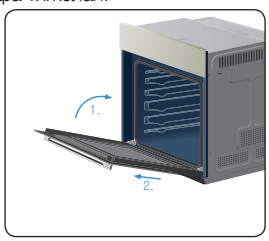
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

При обычном использовании дверцу духового шкафа снимать не следует, но при необходимости ее можно снять, например, для чистки, пользуясь этими инструкциями.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Дверца духового шкафа тяжелая.



1. Откройте дверцу и затем полностью откройте зажимы на обеих петлях дверцы.

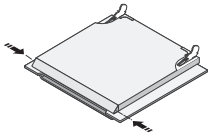


2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Двумя руками возьмитесь за обе стороны дверцы посередине и тяните дверцу на себя и вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из своих отверстий.

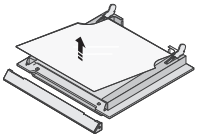
BF1N4T094_SLI-00191G_RU.indd 9 02/02/2012 15:07:25

СНЯТИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

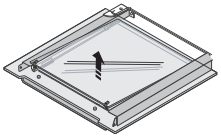
Дверца духового шкафа снабжена тремя листами стекла, прижатыми друг к другу. Эти стекла можно снять для чистки.



1. Нажмите кнопки с левой и правой сторон дверцы.



2. Снимите крепление и извлеките из дверцы стекло 1.



3. Поднимите стекло 2 и очистите его теплой водой или моющим средством, а затем вытрите насухо мягкой чистой тканью.

В разных моделях духовых шкафов количество стекол в дверце может изменяться от 2 до 4 штук.
Но метод разборки и сборки одинаков.

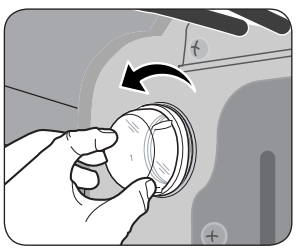
При установке внутреннего стекла 1 сориентируйте его так, чтобы сторона с надписями была направлена вниз.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ

Опасность поражения электрическим током!
Перед заменой лампы освещения выполните следующее:

- Выключите духовой шкаф.
- Отключите духовой шкаф от сети переменного тока.
- Постелите ткань на дно духового шкафа, чтобы защитить от повреждения лампу и стеклянный колпачок в случае их падения.
- Вы можете приобрести лампы в сервисном центре SAMSUNG.

Лампа на задней стенке духового шкафа



1. Снимите колпачок, вращая его против часовой стрелки, затем снимите металлическое кольцо и плоское кольцо и очистите стеклянный колпачок. При необходимости замените лампу на лампу для духовых шкафов мощностью 25 Вт, на напряжение 230 В, жаростойкую до 300 °C.
2. Чистите стеклянный колпачок, металлическое кольцо и плоское кольцо при необходимости.
3. Наденьте металлическое и плоское кольца на стеклянный колпачок.
4. Установите стеклянный колпачок на то место, откуда вы сняли его при выполнении операции 1 и вращайте его по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.

BF1N4T094_SLI-00191G_RU.indd 10 02/02/2012 15:07:25

Гарантия и обслуживание

УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ

ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
Что делать, если духовой шкаф не нагревается?	• Может быть, духовой шкаф выключен. Включите духовой шкаф. • Встроенные часы могут быть не установлены. Установите время на часах (см. раздел “Установка текущего времени”). • Проверьте, заданы ли все необходимые установки режимов приготовления. • В доме мог перегореть плавкий предохранитель или сработать автоматический выключатель. Замените плавкие предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите квалифицированного электрика.
Что делать, если функция духового шкафа выбрана и температура установлена, но духовой шкаф не нагревается?	• Это может быть вызвано проблемой с внутренними электрическими соединениями. Позвоните в свой местный сервисный центр.
Что делать, если на дисплее появляется код ошибки и духовой шкаф не нагревается?	• Возникла неисправность во внутренних электрических соединениях. Позвоните в свой местный сервисный центр.
Что делать, если время на дисплее мигает?	• Произошел сбой энергоснабжения. Установите время (см. раздел «Установка текущего времени»).
Что делать, если не работает освещение духового шкафа?	• Лампа освещения духового шкафа перегорела. Замените лампу (см. раздел «Замена лампы освещения»).
Что делать, если вентилятор духового шкафа работает, хотя не был установлен режим, при котором работает вентилятор?	• После окончания использования духового шкафа вентилятор работает до охлаждения духового шкафа. Если вентилятор продолжает работать после охлаждения духового шкафа, позвоните в свой местный сервисный центр.

КОДЫ ОШИБОК И СИСТЕМЫ ЗАЩИТЫ

КОД	ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
E-**[1)] -SE-	Ошибки функционирования духового шкафа могут вызвать низкую производительность и проблемы с безопасностью. Немедленно прекратите использование духового шкафа.	Позвоните в местный сервисный центр SAMSUNG.
5-01	СРАБОТАЛО ЗАЩИТНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ Духовой шкаф работал с заданной температурой в течение длительного времени.	Выключите духовой шкаф и извлеките пищу. Дайте духовому шкафу остыть перед дальнейшим использованием.
----	Вы не выбрали правильную температуру для установленного режима приготовления.	Выберите правильную температуру для режима приготовления (см. раздел «Использование режима быстрого предварительного прогрева»).

1) ** означают любые цифры

BF1N4T094_SLI-00191G_RU.indd 11 02/02/2012 15:07:25

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
BAHRAIN	8000-4726	www.samsung.com
Egypt	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
Morocco	080 100 2255	
Oman	800-SAMSUNG (726-7864)	
Saudi Arabia	9200-21230	
Turkey	444 77 11	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	

Code No.: DG68-00191G

אחריות ושירות

שאלות ותשובות נפוצות, איתור ותיקון תקלות

מה לעשות אם התנור לא מתחמם?
בדקו את הפרטים הבאים:
- וודאו שהתנור מופעל.
- וודאו שהשעון מכוון כראוי.
- וודאו שהכיוונים הנחוצים לבישול בוצעו כראוי.
- וודאו שהנתיך אליו מחובר התנור תקין. אם הנתיך "קפץ" החזירו אותו למצב תקין. אם התקלה מתרחשת שוב קרוא לחשמלאי.

מה לעשות אם התנור לא מתחמם למרות שהכיוונים בוצעו כראוי?
- תתכן תקלה ברכיבי החשמל הפנימיים של התנור. התקשרו לשירות.

מה לעשות במקרה שבצג נראה קוד תקלה והתנור לא מתחמם?
- תתכן בעיה או תקלה במערכת החשמל של התנור. התקשרו לשירות.

מה לעשות עם תצוגת השעון מהבהבת?
- הייתה הפסקת חשמל. כוונו את השעון.

מה לעשות אם נורת התנור לא מאירה?
- הנורה "נשרפה". החליפו אותה בחדשה ע"פ ההוראות בחוברת זו.

מה לעשות אם המאוורר פועל למרות שלא כוונו אותו לפעולה?
- אחרי השימוש המאוורר מופעל כדי לקרר את התנור. אם הוא ממשיך לפעול אחרי התקררות התנור פנו לשירות.

קודי תקלה ובטיחות

E-**[1)]	תקלה בתנור עלולה להוביל לביצועים ירודים ולתקלות בטיחות. הפסיקו מיד את השימוש בתנור.	התקשרו לתחנת השרות של היבואן והזמינו טכנאי.
-SE-	לחצן נשאר לחוץ מעל 10 שניות.	
S-01	ניתוק בטיחות התנור פעל בטמפרטורה קבועה עד גבול הזמן הקצוב.	כבו את התנור והוציאו את המזון. הניחו לו להתקרר לפני השימוש הבא.
----	הטמפרטורה שבחרתם לא מתאימה למצב הפעלה זה	בחרו טמפרטורה מתאימה.

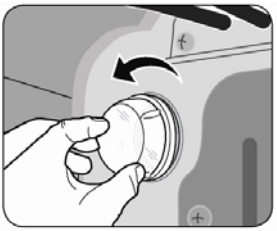
החלפת נורה

זהירות היזהרו מהתחשמלות.

לפני החלפת הנורה בצעו את הפעולות הבאות:

- כבו את התנור.
- נתקו את התנור מהחשמל.
- הניחו מטלית בד על רצפת התנור כדי להגן על הנורה והמכסה שלה.
- ניתן לרכוש נורה חליפית בתחנות השרות.

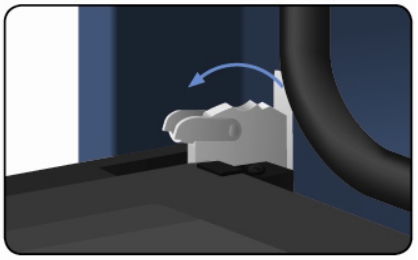
החלפת נורה האחורית וניקוי מכסה הזכוכית.

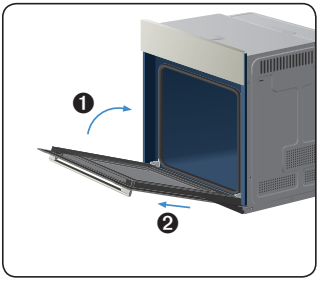


1. הסירו את מכסה הזכוכית של הנורה בסיבוב נגד כיוון השעון והסירו את טבעת המתכת ואת הכיסוי ונגבו את מכסה הזכוכית. במידת הצורך החליפו את הנורה הישנה בנורה חדשה תואמת, **25W**, **230V** , חסינת חום 300°C.
2. נקו את המכסה ואת טבעת המתכת במידת הצורך.
3. החזירו את המכסה וטבעת המתכת למקומם במכסה.
4. הבריגו את המכסה למקומו.

הסרת הדלת

בתנאי שימוש רגילים אין צורך לפרק את הדלת אולם, אם יש בכל זאת צורך בכך, לדוגמה, לצורך ניקוי, בצעו את השלבים הבאים.
זהירות! הדלת כבדה.





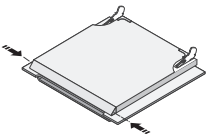
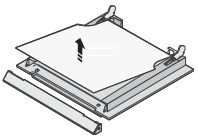
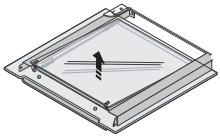
1. פתחו את הדלת, שחררו את התפסים של שני הצירים עד הסוף.
2. סגרו את הדלת לזווית של 70° בערך עם 2 הידיים אחזו את הדלת משני צדדיה במרכז הגובה והרימו אותה עד שתוכלו להוציא אותה מקדחי הצירים.

החזרת הדלת למקומה

בצעו את השלבים בסדר הפוך לסדר ההסרה.

הסרת חלונות הזכוכית מהדלת

הדלת כוללת 3 שכבות של שמשות זכוכית. ניתן להסיר אותם לצורך ניקוי.

		
1. לחץ על שני הלחצנים שבצדה השמאלי ובצדה הימני של הדלת.	2. הסר את הכיסוי והוצא את משטח הזכוכית הראשון מהדלת.	3. הרם את משטח הזכוכית השני ונקה את המשטחים בעזרת מים חמימים או נוזל ניקוי והברק אותם בעזרת מטלית נקייה ורכה.

החזרת השמשות למקום

בצעו את השלבים בסדר הפוך לסדר ההסרה.

ניקוי ותחזוקה

ניקוי ידני

<u>אזהרה</u>

- וודאו שהתנור התקרר דיו לפני התחלת הניקוי.

פנים התנור

נקו עם מים פושרים ותמיסת סבון או עם תכשיר לניקוי תנורים בלבד.

- אל תשפשפו את אטם הדלת ביד.
- אל תשתמשו בכריות ניקוי ממתכת או קשות מדי.
- כדי למנוע נזקים לציפוי האמייל השתמשו בתכשירי ניקוי המיועדים לתנורים.
- לסילוק כתמים קשים השתמשו בתכשירי לניקוי תנורים.

החלק החיצוני

- השתמשו במטלית ודטרגנט או בתמיסת מים חמים וסבון כלים עדים.
- נגבו את התנור במגבת מטבח.
- אל תשתמשו בברזל כלים, סודה לשתיה או חומרים העלולים לגרום נזק לציפוי.

תנור עם פנל מנירוסטה

- אל תשתמשו בברזלית או כריות מתכת. הם עלולים לפגוע בגימור.

תנור עם פנל מאלומיניום

- נגבו את החזית בעדינות עם מטלית רכה ודטרגנט לניקוי חלונות.

אביזרים

הדיחו את כל התבניות, הרשתות והאביזרים אחרי כל שימוש ויבשו אותם בעזרת מגבת מטבח. כדי להקל על הניקוי השרו את האביזרים במי סבון חמים למשך כ-30 דקות.

כלים מתאימים לתנור

בהתאם לתקן **EN 60350**

<u>אפייה</u>

הנתונים בטבלה זו מתייחסים לאפייה עם תנור שחומם מראש

סוג המזון	כלי	קומה	מצב הפעלה	טמפ' ב-°C	זמן (דקות)
עוגה קטנה	תבנית אפייה	2	גוף חימום עליון+תחתון	170-190	15-25
עוגת ספוג יבשה	כלי גדול או רשת גדולה (ציפוי כהה, קוטר 26 ס"מ)	1	גוף חימום עליון+תחתון	160-180	25-35
פאי תפוחים	רשת גדולה + תבנית אפייה + 2 תבניות לעוגה (ציפוי כהה, קוטר 20 ס"מ)	1+3	סחרור אוויר ע"י המאוורר	170-190	80-100
	רשת גדולה + 2 תבניות לעוגה (ציפוי כהה, קוטר 20 ס"מ)	1 באלכסון	גוף חימום עליון+תחתון	180-200	75-90

<u>גריל</u>

יש לחמם את התנור על ריק במשך כ-5 דקות במצב הפעלה <גריל > בטמפ' מקס'.

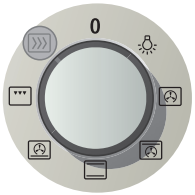
סוג המזון	כלי	קומה	מצב הפעלה	טמפ' ב-°C	זמן (דקות)
טוסט מלחם לבן	רשת גדולה	5	גריל	מקס'	ראשון: 1-2 ד' שני: 1-1/2 דקות
המבורגר	רשת קטנה + תבנית עמוקה לאיסוף נוזלים	4/3	גריל	מקס'	ראשון: 7-10 ד' שני: 5-8 דקות

מצבי ההפעלה (פונקציות)

לתנור יש 5 מצבי הפעלה. ניתן לבחור את מצב ההפעלה הרצוי במצב תנור יחיד או כפול.

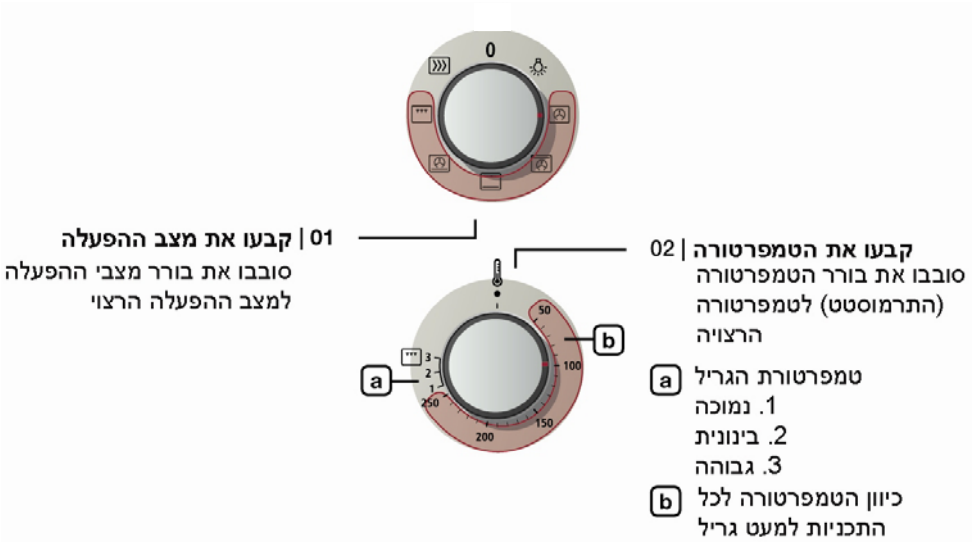
	מפזר חום (טורבו) החום נוצר על ידי טורבו ומתפזר באופן אחיד על ידי המאוורר. מתאים לחימום מזון מבושל קפוא שהוצא מהמקפיא ולאפייה. טמפ' מומלצת: **170°C**.
	גוף חימום עליון וטורבו החום נוצר מגוף החימום העליון ומהטורבו. הוא מפוזר בצורה אחידה בחלל התנור על ידי המאוורר. מתאים לצלייה של תבשילי בשר. טמפ' מומלצת: **190°C**.
	גוף חימום עליון + תחתון החום נוצר מגוף החימום העליון והתחתון. מתאים לאפייה ולצלייה של רוב סוגי התבשילים. טמפ' מומלצת: **200°C**.
	גוף חימום תחתון וטורבו החום נוצר מגוף החימום התחתון ומהטורבו. הוא מפוזר בצורה אחידה בחלל התנור על ידי המאוורר. מתאים לחימום פיצה, לחמים ועוגות. טמפ' מומלצת: **190°C**.
	גריל גדול החום נוצר בגוף הגריל. מתאים לתבשילי קדירה (חמין, לזניה וצלי בשר). טמפ' מומלצת: בינונית.

מצב קדם חימום מהיר



מצב קדם חימום מהיר מאפשר לכם להעלות את הטמפרטורה בתנור לזו שכיוונתם בזמן קצר ביותר.
הפעולה תקצר משמעותית את משך ההמתנה הרגיל של החימום לפני הכנסת התבשיל פנימה. לאחר שהטמפרטורה בחלל התנור הגיעה לטמפ' שכיוונתם, עברו למצב ההפעלה הרצוי עם חוגת מצבי ההפעלה.
לצלייה וגריל אין צורך בשלב קדם חימום מהיר.

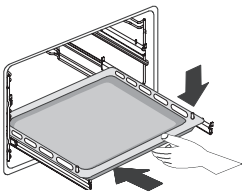
בחירת מצב הפעלה



כשבוחרים בפונקציה <גריל> וקובעים טמפרטורה בתחום שבין **50-250°C** או כשבוחרים במצב הפעלה אחר וקובעים את הטמפרטורה בתחום של בין <גריל 1> עד <גריל 3>, תתבקשו לאפס את הטמפרטורה הם צלצול והודעה שתוצג בתצוגה הדיגיטלית.

רק הנורה מאירה וגופי החימום לא פועלים.

מסילה טלסקופית (אופציה)

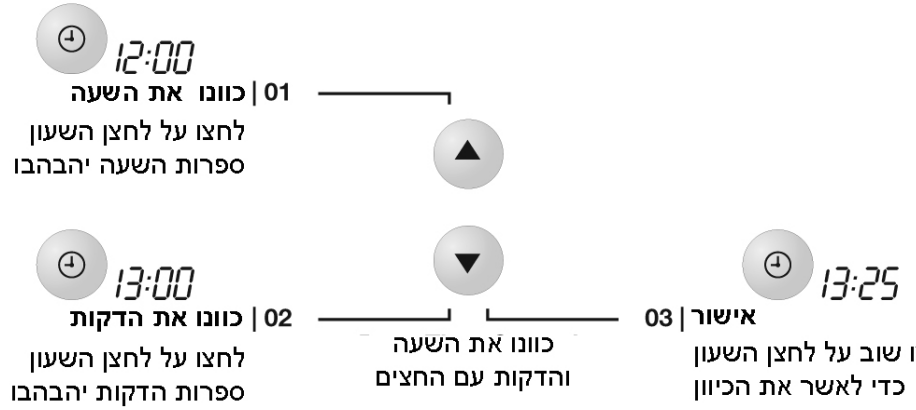


- על מנת להכניס רשת, תבנית צלייה או אפייה, יש להוציא תחילה את 2 המסילות הטלסקופיות (שמאלית וימנית) באותה קומה.
- הניחו את המגש/התבנית על המסילות ודחפו פנימה לתוך התנור.
- סגרו את דלת התנור רק לאחר שהמסילות הוכנסו פנימה עד הסוף.

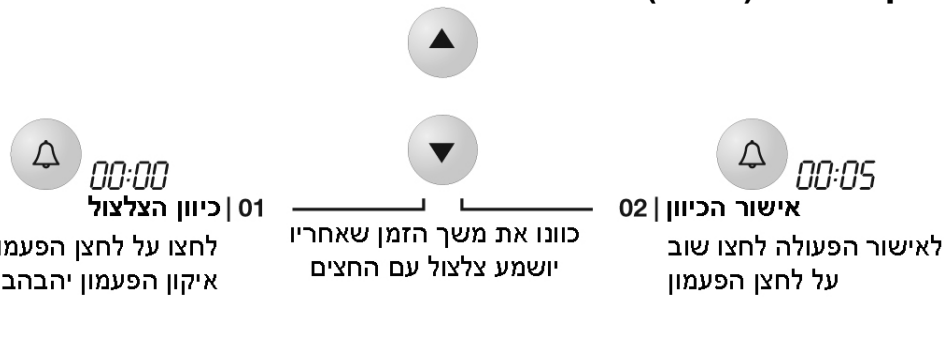
שימוש בתנור

כיוון השעה

לאחר חיבור התנור בפעם הראשונה לשקע החשמל יש לכוון את השעה.



כיוון הצלצול (טיימר)



פנל ההפעלה

חלקים, אביזרים ורכיבים

האביזרים הבאים מגיעים באריזה.
יש להקפיד לחבר את האביזרים למסילות בצורה נכונה. בזמן הבישול/צלייה וכו', יש לשמור על מרחק של 2 ס"מ לפחות בין המגשים והתבניות לבין רצפת התנור אחרת, יכול להיגרם נזק לציפוי האמייל שלהם.

תבנית אפייה שטוחה
משמשת לאפיית עוגות, עוגיות ומיני מאפה שונים.

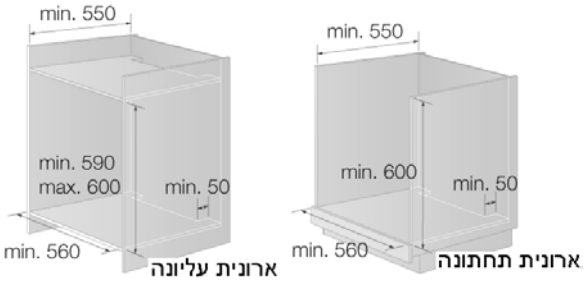
תבנית עמוקה (אופציה)
ניתן להשתמש בה לצלייה או אפשר להשתמש בה כתבנית לאיסוף הנוזלים או השומנים בשילוב עם הרשת הקטנה כדי שהנוזלים לא ייזלו לתחתית התנור.

רשת גריל גדולה
אפשר להניח עליה קדירה ותבניות אפייה שונות.

התקנה בארון מטבח/בנישה

זהו תנור בילט-אין המוצב ומותקן בארונית/נישה עליון או תחתון במטבח.

- יש להקפיד על מרווחים מינימליים לאוורור המופיעים באיור.
- יש לקבע את התנור לדופן השמאלית והימנית עם ברגים.
- אחרי ההתקנה יש להסיר את ציפוי המגן מהדלת. הקפידו לסלק את כל הסרטים הדביקים מתוך התנור לפני השימוש הראשון.



התקנה, הצבה ותחזוקה

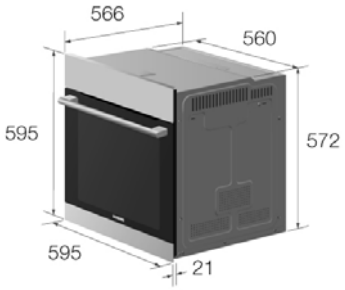
התקנה והצבה

התקנת התנור תבוצע רק בידי טכנאי/חשמלאי מוסמך. הקפידו שהתנור יותקן בהתאם להוראות היצרן.

הוראות בטיחות למתקין

- הקפד להתקין את התנור כך שלא ייווצר מגע עם הגידים החשופים של כבל החשמל.
- הגומחה בה יותקן התנור חייבת להתאים לתקן **DIN 68930**.

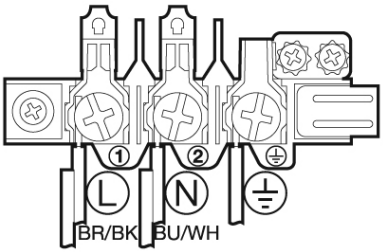
טבלת נתונים טכניים



מקור מתח/תדר	**230V, 50Hz**
נפח	65 ליטר
הספק מרבי	**3400W**
משקל נטו	כ-33 ק"ג
משקל ברוטו (כולל האריזה)	כ-37 ק"ג
מידות בס"מ **חיצוניות**:595 (רוחב) **X** 595 (גובה) **X** 566 (עומק) **פנימיות**: 440 (רוחב) **X** 365 (גובה) **X** 405 (עומק)	

חיבור כבל החשמל לתנור

הקפידו לבצע את החיבור לחשמל ע"פ התווית הצמודה לגב התנור. החיבור יבוצע רק בידי חשמלאי מוסמך כדי להבטיח חיבור תיקני ובטוח, בהתאם להוראות החיבור



אם התנור לא מחובר לשקע חשמלי, הקפידו להתקין מפסק דו קוטבי (עם רווח ניתוק של 3 מ"מ) בין התנור לרשת החשמל. התקינו את המפסק בקרבת התנור.

מיד אחרי החיבור, כל רכיבי האלקטרוניקה בתנור מופעלים ולכן לא ניתן להפעילו מיידית. כבל החשמל (**H05 RR-F** או **H05VV-F**), באורך של לפחות 1.5 מ' וקוטר גידים של 1.5-2.5 מ"מ) חייב להיות באורך מספיק כדי לחברו לנקודת החיבור כשהתנור מונח על הרצפה. פתחו את תחתית גב התנור (עם מברג שטוח) ושחררו לגמרי את ברגי החיבור ואת ברגי מהדק הכבל לפני התאמת הגידים למקומם. הקפידו לחבר את גיד ההארקה לבורג המסומן ב-⏚. אם התנור מחובר לחשמל בעזרת תקע, הקפידו שהשקע יהיה במקום נגיש גם אחרי התקנת התנור במקומו. היצרן והיבואן לא ישאו בכל אחריות לנזק הנובע מחיבור חשמלי שאינו כולל הארקה תקינה

הוראות בטיחות בזמן הפעלת התנור

- התנור מיועד לשימוש ביתי בלבד.
- בזמן הפעלת התנור המשטחים הפנימיים מתלהטים עד כדי גרימת כוויות. אל תגעו בגופי החימום או במשטחים הפנימיים בזמן פעולת התנור. המתינו עד להתקררות התנור.
- אין לאחסן בתנור חומרים דליקים.
- המשטחים החיצוניים של התנור מתחממים כאשר הוא מופעל בחום גבוה משך זמן ארוך.
- בזמן הבישול, היזהרו כשאתם פותחים את הדלת כיוון שאדים לוהטים עלולים להיפלט מהתנור.
- כשמבשלים מאכלים הכוללים אלכוהול, אדי האלכוהול עלולים להידלק אם הם יבואו במגע עם גופי החימום.
- אין לנקות את התנור במים בלחץ גבוה או בעזרת מזנק קיטור.
- הקפידו להרחיק ילדים מקרבת התנור בזמן שהוא פועל.
- מזון קפוא, כגון פיצה מוכנה יש לבשל על הרשת. שימוש בתבנית עלול לגרום לעיוות התבנית עקב הפרשי הטמפרטורה הניכרים.
- אל תתיזו מים על המשטחים כשהם חמים. הדבר עלול לגרום נזק לציפוי האמייל.
- הקפידו לסגור את הדלת בזמן הבישול.
- היזהרו כשאתם פותחים את דלת התנור לפני תום הבישול. אדי המים והמים בתחתית התנור לוהטים.
- אין לצפות את תחתית התנור בנייר כסף ואין להציב תבניות או קופסאות על התחתית. נייר הכסף יחסום את התפשטות החום, דבר שעלול לגרום נזק למשטחי האמייל והבישול לא יהיה מושלם.
- מיצי פירות עלולים להשאיר כתמים שלא ניתנים להסרה. בזמן הכנת עוגת פירות מומלץ להשתמש בתבנית העמוקה.
- אל תניחו תבניות וסירים על הדלת הפתוחה.
- התנור לא מיועד לשימושם של ילדים ללא השגחה מתאימה.
- הקפידו להשגיח על הילדים כשהם משתמשים בתנור.

השלכה נכונה של אשפה

השלכת חומרי האריזה

- כל חומרי האריזה עשויים מחומרים הניתנים למיחזור. אל תשליכו את חומרי האריזה לפחי אשפה רגילים, אלא במקומות שנועדו לכך על ידי הרשויות המקומיות.

השלכת התנור הישן

- כשמשליכים מכשיר חשמלי ישן, הקפידו להפכו לבלתי-שמיש ע"י חיתוך כבל החשמל שלו. אם יש צורך, פנו לחשמלאי מוסמך לביצוע השבתה כללית של המכשיר.

הוראות בטיחות

הסמלים הבאים יופיעו בחוברת כדי לציין הערות והוראות חשובות:

יש לקרוא בעיון את החוברת. יש לשים לב במיוחד להוראות הבטיחות והזהירות שבחלק זה לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה. יש לשמור את החוברת בהישג יד לצורך שימוש בעתיד.

הוראות בטיחות

התקנת התנור תבוצע רק בידי טכנאי /חשמלאי מוסמך. המתקין יהיה אחראי לחיבור המכשיר למערכת החשמל תוך הקפדה על הוראות הבטיחות הנהוגות.

הוראות בטיחות בחשמל

- אם התנור ניזוק תוך כדי העברתו אל תתקינו אותו ואל תחברו אותו לרשת החשמל.
- חיבור התנור לרשת החשמל יבוצע רק בידי חשמלאי מוסמך.
- במקרה של תקלה או נזק במכשיר אל תנסו להפעיל אותו.
- תיקונים יבוצעו רק בידי טכנאי מוסמך. תיקון שלא בוצע כראוי עלול לגרום לכם נזק. אם התנור מצריך תיקון פנו לשירות של הספק/יבואן.
- אם כבל החשמל ניזוק יש להחליפו בכבל מתאים או מכלול מתאים שנמצאים רק ברשותו של הספק/יבואן.
- הקפידו שכבל החשמל והגידים לא יגעו בגוף התנור.
- חברו את התנור לרשת החשמל דרך מפסק מתאים או ישירות לנתיך בלוח החשמל. אין לחבר את התנור לשקע אליו מחוברים מכשירים אחרים.
- תווית המפרט מותקנת בצד ימין של הדלת.
- בזמן הניקוי או התיקון הקפידו לנתק את התנור מהחשמל.
- היזהרו כשאתם מחברים מכשירים חשמליים לשקע בקרבת התנור.

אזהרה

- חלקי התנור לוהטים בזמן הבישול ומיד אחריו. היזהרו מכוויות ושמרו שהילדים לא יתקרבו אליו.
- הקפידו לנתק את התנור מהחשמל לפני החלפת הנורה, כדי למנוע סכנת התחשמלות. בזמן הפעלת התנור המשטחים הפנימיים מתלהטים.

תוכן העניינים

הוראות בטיחות 4

הוראות בטיחות 4
הוראות בטיחות בחשמל 4
השלכה נכונה של אשפה 5

התקנה, הצבה ותחזוקה 6
התקנה והצבה 6
טבלת נתונים טכניים 6

פנל ההפעלה 8

חלקים, אביזרים ורכיבים 8

שימוש בתנור 9
כיוון השעה 9
כיוון הצלצול (טיימר) 9
מצב קדם חימום מהיר 10
בחירת מצב הפעלה 10

מצבי ההפעלה (פונקציות) 11

כלים מתאימים לתנור 12

ניקוי ותחזוקה 13
ניקוי ידני 13
הסרת הדלת 14
הסרת חלונות הזכוכית מהדלת 14
החלפת נורה 15

אחריות ושירות 16
קודי תקלה ובטיחות 16

תודה על שרכשתם את התנור המעולה הזה ממשפחת **SAMSUNG**.
אנו בטוחים שהתנור יוצר באיכות המתקדמת ביותר ומחומרים באיכות הגבוהה ביותר, יענה באופן מרבי על דרישותיכם.
התנור פשוט וקל להפעלה,אולם חשוב לקרוא את ההוראות המופיעות בחוברת זו על מנת להפיק את התוצאות הטובות ביותר.
במידה ותיתקלו בבעיות בהפעלה, או שתתגלה תקלה בתנור, אנא פנו למעבדת השירות הקרובה על-פי הפירוט המופיע בגב החוברת..

הסמל על המוצר או על האריזה פירושו שהמוצר לא יטופל כאשפה ביתית רגילה. במקום זאת יש להעביר אותו לנקודת איסוף לצורך מחזור הרכיבים החשמליים והאלקטרוניים. הקפדה על הוראות המחזור יבטיחו את שמירת איכות הסביבה. אי הקפדה על מילוי ההוראות יפגע בסביבה ובבריאות האנשים בסביבתכם. לפרטים נוספים בנושא המחזור התקשרו לרשויות המתאימות או לחנות בה רכשתם את המוצר.

היבואן אינו אחראי לכל נזק לגוף ולרכוש שייגרם עקב התקנה לא נכונה ושימוש בלתי תקני במוצר.
היבואן לא ישא באחריות לכל אי דיוקים בחוברת זו הנובעים משגיאות דפוס וכתיב. האיורים בחוברת משמשים לצורך המחשה והנחיה בלבד.
היצרן שומר לעצמו את הזכות להכניס שינויים ושיפורים במוצר ללא הודעה מראש מבלי לפגוע בתכונות, בבטיחות ובביצועי המוצר.

הוראות התקנה, שימוש ותחזוקה
לתנור גומחה
דגמים:
BF1N4T094/BF1N4T095/BF1N4T023

Planet First 100% Recycled Paper

מדריך זה מודפס על-גבי 100% נייר ממוחזר.

יבוא ושיווק: סמ-ליין בע"מ, רח' גרניט 12, ק. אריה פתח תקווה.
שרות לקוחות: 03-9254812, מוקד מרכזי: 1-800-26-11-26
www.miniline.com/samsung